

# 小型酸奶生产线 酸奶发酵生产线

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 小型酸奶生产线 酸奶发酵生产线       |
| 公司名称 | 诸城市俊杰机械有限公司           |
| 价格   | 面议                    |
| 规格参数 |                       |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市龙都街道大水泊村466号 |
| 联系电话 | 18806362570           |

## 产品详情

我公司专业生产酸奶加工设备，酸奶从古至今一直深受大家的喜爱，历史证据显示，酸奶作为食品至少有4500多年的历史了，最早期的酸奶可能是游牧民族装在羊皮袋里的奶受到依附在袋的细菌自然发酵，而成为奶酪。我公司的酸奶加工设备适合各种产量的客户，有奶吧店用的小型，有工厂牧场用的大型流水线，欢迎您来电咨询!

### 设备介绍

#### 1、制冷罐：

由罐体、搅拌机、制冷机组、电器控制等几部分组成。

#### 2、巴氏杀菌罐：

由罐体、搅拌电机、加热系统、电器控制等几部分组成。

罐体全部采用不锈钢SUS304制成，经精密抛光处理，污垢不易积存，好清洗耐腐蚀。

#### 3、预冷罐：

预冷罐主要由罐体、搅拌机、加热系统、电器控制等几部分组成。

采用双层冷水降温系统，质量轻、散热性能好

#### 4、双联过滤器：

本设备全部采用不锈钢制造，是二个柱体组成。

连接管路采用活接或卡箍连接方式，进出料阀门采用三通球阀启闭，耐压耐温，操作灵活方便，无料液泄漏更卫生

## 5、均质机：

均质罐主要由罐体、搅拌机、高速剪切泵、电器控制等几部分组成。

罐体保温层采用导热系数小的岩棉或聚胺酯发泡保温材料充填，质量轻、保温性能好。

## 6、CIP清洗：

CIP清洗既不分解生产设备，又可用简单操作方法安全自动的清洗系统，几乎被引进到所有的食品，饮料及制药等工厂。CIP清洗系统，是由三个分别装有弱酸水、弱碱水、清水的储罐以及水泵、管道、阀门等组成。通

过三种液体的分别循环清洗设备，使设备干净无卫生死角。原则上建议客户采用CIP清洗系统，但是CIP清洗系统造价较高，如果产量较低的话，客户也可选择手工清洗